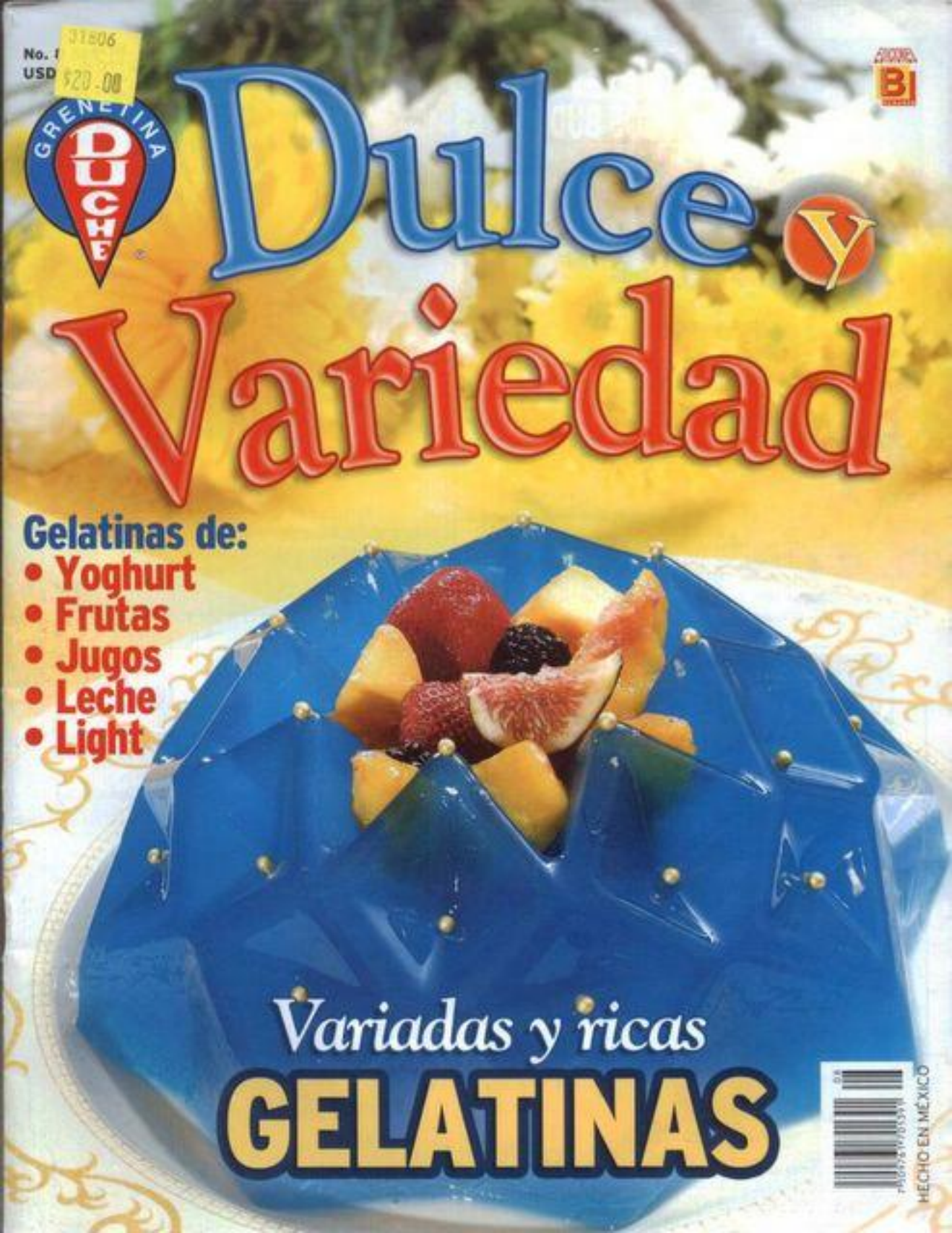
31806
$20.00

GRENETINA DUCHE

Dulce y Variedad

Gelatinas de:

- Yoghurt
- Frutas
- Jugos
- Leche
- Light



Variadas y ricas

GELATINAS

HECHO EN MÉXICO

TIP

Para un mejor desmoldado, humedece el molde con agua, retira el excedente y refrigéralo por lo menos 2 horas.

gelatina con jugo de guayaba

(Rinde 8 porciones)

ingredientes:

- 30 gr de grenetina Duché
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de jugo de guayaba
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de guayaba
- 1-2 guayabas para decorar

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y reserva. **2.** Calienta 2 tazas del jugo de guayaba. Inmediatamente, agrega el azúcar y la grenetina; mezcla hasta disolverlos. **3.** Agrega la esencia de guayaba y el jugo restante; incorpora perfectamente. **4.** Vacía al molde y refrigera hasta que cuaje. **5.** Desmolda con cuidado y decora con rodajas de guayaba.

gelatina light de naranja y zanahoria

(Rinde 6 porciones)

ingredientes:

- 10 gr de grenetina Duché
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 taza de agua caliente
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de zanahorias rayadas
- 1/4 de taza de gajos de naranja cortados en cuadritos
- 1 taza de piña en cuadritos (sin el almíbar)
- 6 cucharadas de azúcar baja en calorías

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el jugo de naranja. Enseguida, agrega el agua caliente y disuelve perfectamente la grenetina; incorpora la sal. **2.** Refrigera hasta que semicuaje, envuelve la zanahoria, la naranja, la piña y el azúcar. **3.** Vierte al molde y refrigera hasta que cuaje.

TIP

No hiervas los líquidos con el azúcar baja en calorías, ya que pierde sus propiedades y puede llegar a amargar. Estas gelatinas contiene 62 calorías por porción.

Corona Duché con frutas

(Rinde 25 porciones)

ingredientes:

- **75 gr de grenetina Duché**
- **1 1/4 de taza de agua fría**
- **2 1/2 litros de agua**
- **750 gr de azúcar**
- **Anís estrella al gusto**
- **Color vegetal líquido azul**
- **Perla dorada comestible**
- **Frutas picadas al gusto (durazno, fresa, zarzamora, etc.)**
- **1 molde de corona con picos de 23 cm de diámetro**

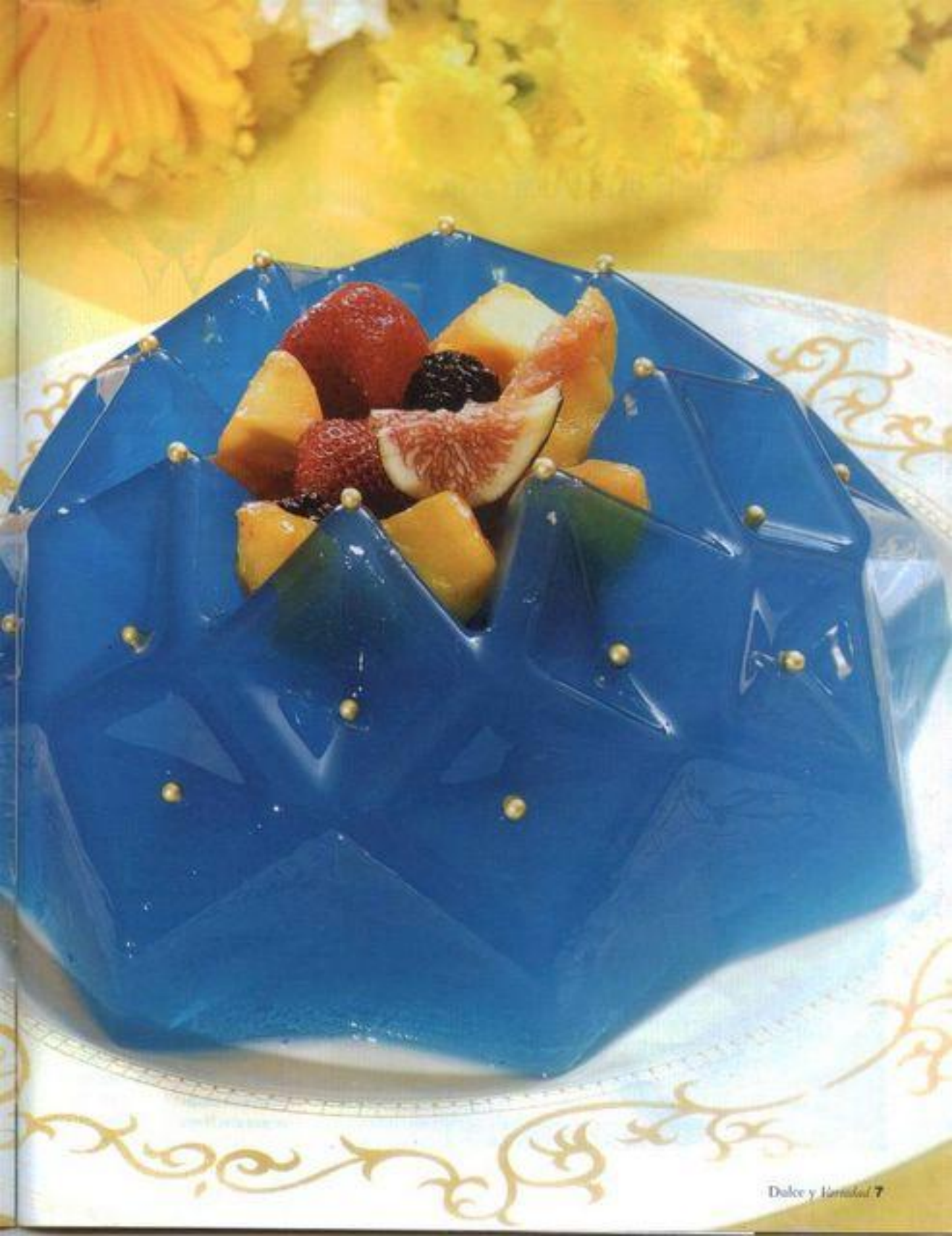
manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y déjala reposar por 5 minutos. Reserva. **2.** Hierve el agua con el azúcar y el anís estrella. Cuando suelte el hervor retira del fuego y cuela. **3.** Incorpora la grenetina hidratada; mezcla hasta disolverla y que no quede espuma. **4.** Agrega unas gotas del colorante y mueve para que se disuelva bien. **5.** Vierte al molde y refrigera hasta que cuaje. **6.** Desmolda con cuidado. Decora con las perlas y coloca las frutas al centro.

TIP

Para un mejor desmoldado humedece el molde, retira el exceso de agua y refrigera por lo menos 2 horas.

Decora con las perlas y la fruta *hasta la hora de servir, para que las perlas no se deshagan con la humedad de la gelatina y la fruta no se reseque.*



soufflé
de mango con tofú

(Rinde 8 porciones)

ingredientes:

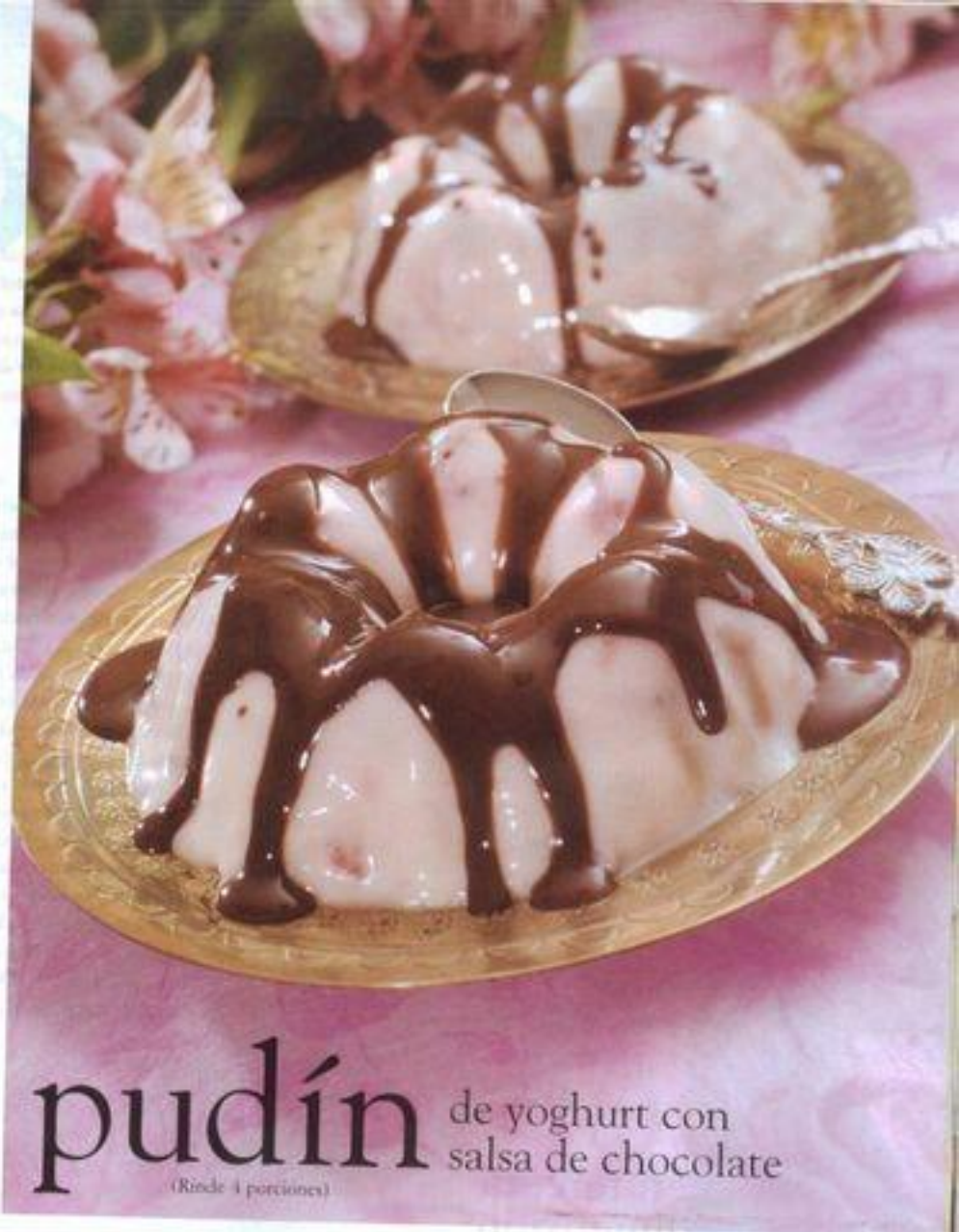
- 2 cucharadas de grenetina Duché
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 300 gr de mango en almíbar picado y escurrido
- 375 gr de Tofu (escurrido)
- 1 cucharadita de miel
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de ralladura de limón

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el jugo de limón y disuélvela en baño María. Reserva. **2.** Muele, en un procesador, el mango y el tofú hasta que esté suave. Añade la grenetina hidratada y la miel. **3.** Aparte, bate las claras hasta que formen picos suaves, incorpórala en forma envolvente a la mezcla anterior. **4.** Vacía en 8 moldes individuales y refrigera hasta que cuajen. **5.** Decora con la ralladura de limón y rebanadas de fresa.

TIP

El Tofú lo puedes adquirir en casas naturistas o tiendas de productos chinos.



pudín de yoghurt con salsa de chocolate

(Rinde 4 porciones)

ingredientes:

para el pudín:

- 2 1/2 cucharaditas de grenetina Duché
- 2 cucharadas de agua fría
- 3/4 de taza de crema espesa
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de yoghurt de fresa natural (o al gusto)
- 1 vaina de vainilla

para la salsa de chocolate:

- 1/2 taza de chocolate semi-amargo
- 1 cucharada de crema tibia

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y déjala reposar 5 minutos. 2. Aparte, mezcla 1/2 taza de la crema espesa con el azúcar y hierve a fuego lento. Retira y agrega la grenetina hidratada; mezcla hasta disolverla. 3. Pasa la preparación anterior a un bowl y agrega el yoghurt; mezcla e incorpora la semilla de la vainilla. 4. Refrigera durante 20 minutos; mueve ocasionalmente. 5. Bate la crema restante y envuélvela a la mezcla refrigerada. 6. Vacía en 4 moldes individuales de rosca y refrigera por 2 horas. 7. Aparte, derrite el chocolate en baño María y agrega la crema tibia; mezcla hasta incorporar perfectamente. 8. Desmolda con cuidado y baña cada pudín con la salsa de chocolate.

TIP

Si lo prefieres, puedes bañar el pudín con jarabe de chocolate.

peonia
en tercera dimensión

(Rinde 15 porciones)

ingredientes:

- 45 gr de grenetina Duché
- 3/4 de taza de agua fría
- 1 1/2 litros de agua
- 450 gr de azúcar granulada
- 100 gr de leche en polvo
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 1 cucharada de saborizante de cereza
- 1/8 de cucharadita de ácido cítrico
- Colores vegetales líquidos rosa y verde

manera de preparar:

1. Coloca en un recipiente el agua fría, espolvoréale la grenetina y bate rápidamente con un tenedor o batidor de globo. Déjala hidratar. Reserva. **2.** Hierve el agua con el azúcar. Retira del fuego e incorpora la grenetina hidratada; mezcla hasta que no quede espuma. **3.** Separa 1/2 litro de la preparación anterior, disuelve la leche y la esencia de almendra; bate con batidor de globo para evitar grumos. Reserva. **4.** Agrega el saborizante y el ácido cítrico a la preparación restante. Vacía al molde y refrigera hasta que cuaje. **5.** Trabaja sobre la gelatina cuajada la flor en tercera dimensión; ayúdate con una jeringa y los colores vegetales. **6.** Por último, agrega la gelatina de leche que reservaste y refrigera hasta que cuaje. **7.** Desmolda con cuidado sobre un platón.

TIP

Para trabajar la flor, disuelve en baño María poca grenetina en agua y pintala con el color rosa; mezcla perfectamente y deja tibiar. Carga una jeringa e inyecta la gelatina cuajada introduciendo el color y retirando lentamente la jeringa. Repite la operación con el color verde para formar las hojas.

gelatina de arándanos

(Rinde 8 porciones)

ingredientes:

- 10 gr de grenetina
- 1/4 de taza de agua fría
- 1/2 taza de agua hirviendo
- 1/2 taza de azúcar
- 1 lata de salsa de arándanos
- 1/2 taza de nuez picada
- 1/2 taza de nuez en mitades

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría. **2.** Agrega en el agua hirviendo el azúcar y la grenetina hidratada. Mezcla y reserva. **3.** Aparte, vacía la salsa de arándanos en el bowl de la batidora y agrega la mezcla anterior; continúa batiendo hasta incorporar todos los ingredientes. **4.** Agrega la nuez picada en forma envolvente. **5.** Vacía a un molde previamente húmedo y refrigerado. Refrigera hasta que cuaje. **6.** Desmolda y decora con la nuez en mitades.

ingredientes:

para la primera capa:

- 1/2 cucharada de grenetina Duché
- 1/4 de taza de agua fría
- 1/2 litro de agua
- 150 gr de azúcar
- 1/2 cucharada de esencia de naranja
- Gajos de naranja

para la segunda capa:

65 gr de grenetina Duché
1 taza de agua fría
600 gr de zapote negro
1 litro de agua
300 gr de azúcar
1 litro de jugo de naranja

manera de preparar:

1. Para la primera capa, hidrata la grenetina en el agua fría. Reserva. 2. Hierve el agua con el azúcar, retira del fuego y agrega la grenetina hidratada; mezcla hasta disolverla por completo. Enseguida, agrega la esencia de naranja. 3. Vacía la mitad de la mezcla al molde y deja que comience a cuajar. 4. Acomoda los gajos de naranja y vierte el resto de la gelatina. Refrigera hasta que cuaje. 5. Aparte, para la segunda capa hidrata la grenetina en el agua fría y reserva. 6. Pela los zapotes y retírales las semillas. Machaca la pulpa con un tenedor. Reserva. 7. Hierve el agua con el azúcar, retira del fuego y disuelve la grenetina hidratada. Deja enfriar e incorpora el jugo de naranja y la pulpa de zapote. Mezcla bien. 8. Vacía a la gelatina anterior y refrigera hasta que cuaje. 9. Desmolda con cuidado y decora con rebanadas de la misma fruta.

flan de crema con salsa de moras

(Rinde 4 porciones)

ingredientes:

- 25 gr de grenetina
- 1/3 de taza de agua fría
- 1/2 litro de leche
- 250 gr de azúcar
- 1/2 litro de crema
- 1 vaina de vainilla

para la salsa:

- 1/2 litro de agua
- 200 gr de azúcar
- 150 gr de moras
- Hojas de menta fresca
- 4 moldes individuales de aluminio

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría. Reserva. **2.** Hierve la leche junto con el azúcar, la crema y la vainilla. Al soltar el hervor retira del fuego e incorpora la grenetina hidratada; mezcla hasta disolverla por completo. **3.** Cuela la mezcla y viértela a los moldes individuales. Refrigera hasta que cuajen. **4.** Aparte, hierve el agua con el azúcar para lograr un almíbar. Retira del fuego y deja enfriar. Licua con las moras, cuela y reserva. **5.** Desmolda los flanes y báñalos con la salsa de moras. **6.** Decora con las hojas de menta.

TIP

Puedes hacer la salsa con la fruta de tu preferencia.

cancha de fútbol

(Rinde 35 porciones)

ingredientes:

- 100 gr de grenetina Duché
- 1 3/4 de tazas de agua fría
- 3.5 litros de agua
- 1 kilo de azúcar
- 250 gr de leche en polvo
- 1 1/2 cucharadas de esencia de piña
- 2 1/2 cucharadas de esencia de pistache
- Color vegetal líquido verde y amarillo
- 1 molde rectangular
- 1 cuchillo o cutter
- 2 cortadores redondos con 1 cm. de diferencia en el tamaño
- Jugadores de fútbol de plástico

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y déjala reposar. Reserva. **2.** Hierve el agua con el azúcar y al soltar el hervor incorpora la grenetina hidratada. Mezcla perfectamente hasta disolverla. **3.** Separa 1 1/2 litros de la gelatina y agrégale la leche en polvo; mezcla y vierte la esencia de piña. Reserva. **4.** Agrega a la mezcla restante la esencia de pistache y el color verde. **5.** Vacía al molde y refrigera hasta que cuaje. **6.** Córtale un margen alrededor de la gelatina y una línea horizontal en medio. Forma un doble círculo al centro con los cortadores redondos. **7.** Retira la gelatina recortada y llena los huecos con la gelatina de leche. **8.** Refrigera hasta que cuaje. **9.** Pinta de color amarillo la gelatina de leche y vacía sobre la gelatina cuajada. **10.** Refrigera hasta que cuaje y desmolda sobre una charola. **11.** Acomode las porterías y los jugadores.

Los jugadores los puedes encontrar en tiendas de materias primas, pastelerías o mercados.

manzanas
con queso

(Rinde 4 porciones)

ingredientes:

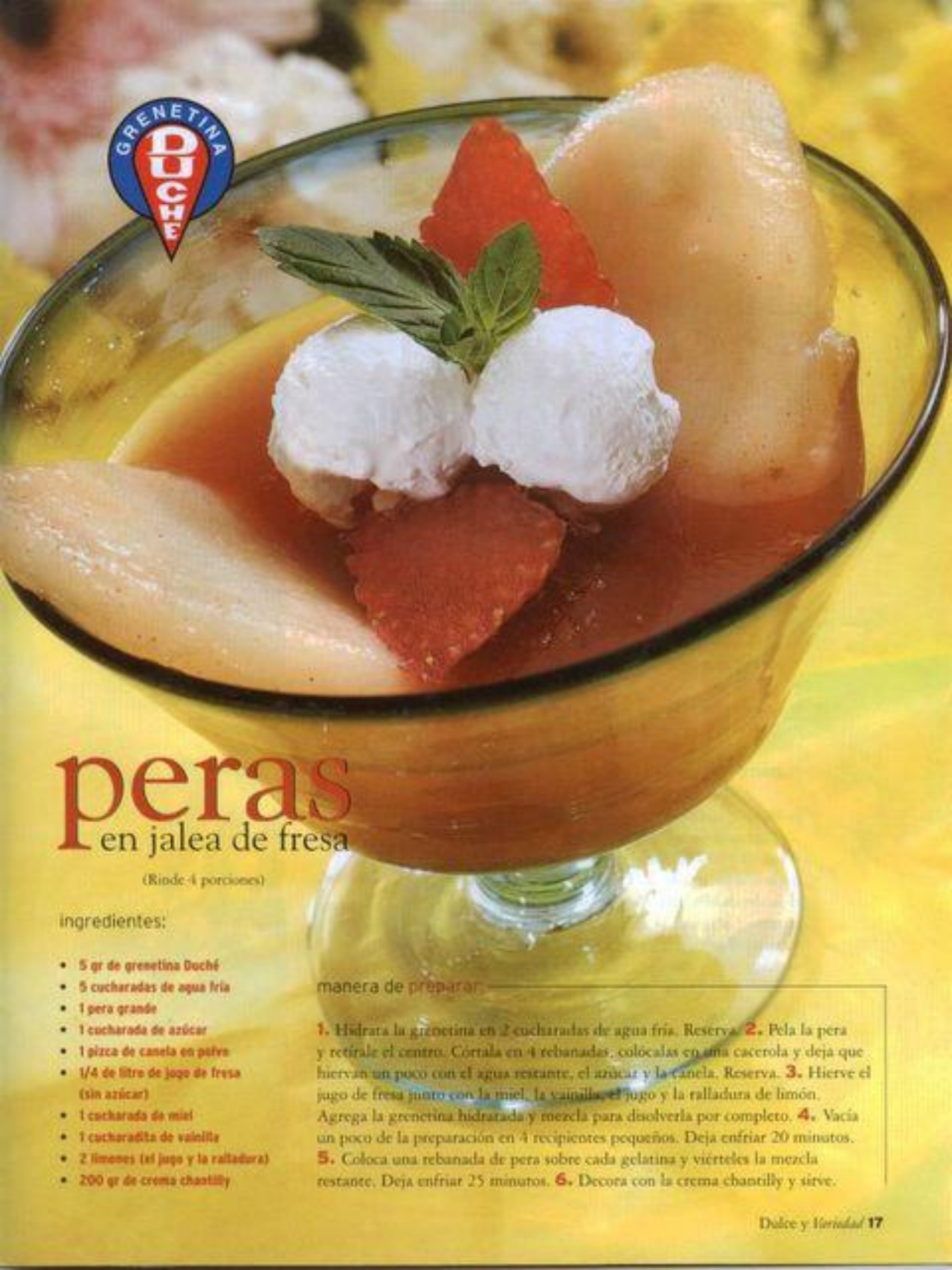
- 5 gr de grenetina Duché
- 2 cucharadas de agua fría
- 4 manzanas chicas
- 125 gr de queso de cabra
- 350 ml de jugo de manzana
- 1/2 pimiento cortado en tiritas

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua y reserva. **2.** Corta las manzanas en rebanadas, quítales el centro, excepto las tapas, úntales una ligera capa del queso y coloca una sobre otra para formar nuevamente la manzana. **3.** Hierve el jugo de manzana con el pimiento por 10 minutos, retira del fuego y cuela. Agrega la grenetina hidratada y disuelva perfectamente. **4.** Separa 1/4 de taza de la preparación anterior y baña las capas de manzana a que se remojen un poco. **5.** Vierte la preparación sobrante en 4 platones y coloca cada manzana en el centro. **6.** Deja enfriar y sirve.

TIP

Si no cuentas con queso de cabra, puedes sustituirlo por queso para untar.



peras
en jalea de fresa

(Rinde 4 porciones)

ingredientes:

- 5 gr de grenetina Duché
- 5 cucharadas de agua fría
- 1 pera grande
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de canela en polvo
- 1/4 de litro de jugo de fresa (sin azúcar)
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 limones (el jugo y la ralladura)
- 200 gr de crema chantilly

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en 2 cucharadas de agua fría. Reserva. **2.** Pela la pera y retírale el centro. Córtala en 4 rebanadas, colócalas en una cacerola y deja que hiervan un poco con el agua restante, el azúcar y la canela. Reserva. **3.** Hierve el jugo de fresa junto con la miel, la vainilla, el jugo y la ralladura de limón. Agrega la grenetina hidratada y mezcla para disolverla por completo. **4.** Vacía un poco de la preparación en 4 recipientes pequeños. Deja enfriar 20 minutos. **5.** Coloca una rebanada de pera sobre cada gelatina y viérteles la mezcla restante. Deja enfriar 25 minutos. **6.** Decora con la crema chantilly y sirve.

gelatina de horchata y piña

(Rinde 15 porciones)

ingredientes:

- 45 gr de grenetina
- 3/4 de taza de agua fría
- 1 1/2 litros de agua
- 1 raja de canela
- Jarabe de horchata
- 1 lata de piña en trocitos escurridos

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y reserva. **2.** Hierve el agua junto con la raja de canela y al soltar el hervor retira del fuego. Quita la canela e incorpora la grenetina hidratada. **3.** Deja enfriar un poco y agrega el jarabe de horchata. **4.** Permite que la preparación semicuaje y agrega la piña. **5.** Vacía al molde y refrigera hasta que cuaje. **6.** Desmolda y decora al gusto.

TIP

La cantidad de jarabe de horchata será el doble por cada litro que salga de la preparación final.

moldes de cebollas caramelizadas

(Rinde 10 porciones)

GRENETINA DUCHÉ

ingredientes:

- 15 gr de grenetina Duché
- 1/8 de agua fría
- 500 gr de cebollas
- 1 cucharada de aceite
- 3 cucharaditas de azúcar
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/4 de litro de vino tinto seco
- 1/4 de litro de consomé de pollo o carne
- 1 manojo de cebollines

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y déjala reposar. Reserva. 2. Pela las cebollas y cortarlas en cubos medianos. 3. Sancóchalas en el aceite por 15 minutos. 4. Agrégales el azúcar y deja caramelizar. Agrega la sal y la pimienta. 5. Vierte el vinagre, el vino y el consomé. Deja hervir por 10 minutos y retira del fuego. 6. Incorpora la grenetina hidratada y mezcla hasta disolverla. 7. Vacía a un molde rectangular y refrigera hasta que cuaje. 8. Desmolda y corta en triángulos. Decora con el cebollín picado.

TIP

También puedes verter la preparación en moldes individuales. Esta gelatina es para acompañar con carnes o pescado.

Terrina
de garbanzos

(Rinde 8 porciones)

ingredientes:

- 125 gr de garbanzos secos
- Agua, la necesaria
- 2 zanahorias grandes
- 1 apio chico
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de grenetina Duché
- 1/8 de taza de agua fría
- 1 diente de ajo
- 2-3 cucharadas de jugo de limón
- Chile en polvo
- Anís
- Cilantro

manera de preparar:

1. Remoja los garbanzos en 1/2 litro de agua durante 12 horas. **2.** Hiérvelos en 1/4 de litro de agua con un poco de sal por 2 horas. **3.** Pela las zanahorias y pícalas en cuadritos. Corta el apio en tiras pequeñas. **4.** Coloca los vegetales en una sartén junto con la mantequilla y tres cucharadas de agua. Agrega sal y pimienta. **5.** Cocina por 15 minutos, deja enfriar un poco los garbanzos y muélelos hasta hacerlos puré. **6.** Incorpora la grenetina previamente hidratada en el agua fría y disuelta en baño María; mezcla hasta disolverla perfectamente. Agrega el ajo finamente picado, las zanahorias, el apio, el jugo de limón, el chile en polvo y el anís al gusto. **7.** Vacía en un molde para terrina y refrigera hasta que cuaje. **8.** Desmolda y decora con el cilantro picado y algunos garbanzos.

TIP

La terrina divídela en rebanadas y acompaña con carne, pollo o pescado

cremosa de chocolate y amaretto

(Rinde 15-20 porciones)

ingredientes:

para la gelatina de chocolate:

- 3 1/2 cucharadas de grenetina Duché
- 6 cucharadas de agua fría
- 3 tazas de crema para batir
- 200 gr de chocolate semi amargo
- Licor de café

para la gelatina de amaretto:

- 35 gr de grenetina Duché
- 1/2 taza de agua fría
- 1 litro de leche
- 250 gr de azúcar
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 copita de amaretto
- Colores vegetales líquidos rojo y negro
- 1 molde rectangular
- 1 molde de cartas

manera de preparar:

1. Para la gelatina de chocolate, hidrata la grenetina en el agua fría y disuélvela en el microondas o en baño María. Reserva. **2.** Mezcla la crema y el chocolate en un recipiente. Colócalos sobre agua caliente a que se derrita el chocolate y se integre. Enseguida, incorpora la grenetina hidratada y mezcla hasta disolver todo perfectamente. **3.** Agrega el licor de café y vierte la mitad de la preparación al molde. Refrigera hasta que cuaje. **4.** Para la gelatina de amaretto, hidrata la grenetina en el agua fría. Reserva. **5.** Hierve la leche con el azúcar y el bicarbonato. Retira del fuego y agrega la grenetina hidratada y el amaretto. Mezcla. **6.** Engrasa el molde de cartas con un poco de aceite y llénalo con la preparación de amaretto. Vacía el sobrante en la gelatina de chocolate ya cuajada. Refrigera ambos hasta que cuajen. **7.** Vierte la gelatina de chocolate que se reservó y refrigera nuevamente hasta que cuaje. Desmolda sobre un platón. **8.** Finalmente, desmolda las cartas y píntalas con los colores vegetales. Colócalas sobre la gelatina desmoldada.

princesas
de sabores

(Rinde 12 porciones)

ingredientes:

- 60 gr de grenetina Duché
- 1 taza de leche fría
- 2 litros de leche
- 500 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla o raja de canela
- 1 pizca de bicarbonato
- Colores vegetales líquidos verde, rosa, amarillo y azul cielo
- Mini placas con palillo de PVC
- 12 moldes individuales

manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en la leche fría y reserva. 2. Hierve la leche con el azúcar, la canela o vainilla y el bicarbonato. 3. Retira del fuego y mezcla la grenetina hidratada. 4. Separa 4 porciones iguales en diferentes recipientes y píntalas con unas gotas de colorantes. 5. Vacía a los moldes una capa del primer color y refrigera hasta que cuaje. Vierte el segundo color y deja cuajar. Continúa vaciando los colores hasta llenar los moldes; no olvides dejar cuajar entre cada capa. 6. Desmolda y coloca una placa de las princesas sobre cada gelatina.

TIP

Cuando hiervas leche con azúcar, agrégale una pizca de bicarbonato para que no se corte. Si llegara a suceder, licúala y volverá a tener la consistencia correcta.

Grenetina Especializada para enriquecer el pan

Grenetinas Duche se complace en presentar su grenetina especializada para panificación. Nuestra grenetina ayuda a que el pan leve más rápidamente, proporcionándole una mayor suavidad, incrementando su volumen considerablemente, aumentando su vida de anaquel y manteniendo su frescura.

Usted apreciará fácilmente estos beneficios al preparar sus panes con levadura tales como: Croissants, Brioches y Pan Dulce en general.

Esta es una más de las especialidades de Duche para la Industria Alimenticia Nacional, a la cual nos sentimos muy orgullosos de servir por más de 40 años.

Para mayor información:
Tel. ventas: 5533•6443
gelatin@duche.com
www.duche.com

Pastel de Nuez con Chocolate

INGREDIENTES:

225 gr de harina
90 gr de azúcar
100 gr de mantequilla sin sal
1 huevo
ralladura de naranja

decoración:
cerezas, nueces y hojas verdes

relleno:
150 gr chocolate
90 gr de cucharadas de mantequilla
90 gr de azúcar
3 huevos batidos
1 cucharada de grenetina
vainilla
130 gr de nuez entera

equipo:
1 molde de tarta de 25 cm
1 rodillo

PREPARACIÓN:

1. *Tamice la harina y el azúcar juntas.*
2. *Mezcle la mantequilla con la harina y el azúcar, como si fuera polvorón.*
3. *Una vez listo, agregue el huevo y la ralladura de naranja, procure que sea rápido ya que si trabaja mucho la pasta se desgrasa.*
4. *Extienda la pasta con el rodillo en una mesa ligeramente enharinada, de un grosor de 1/2 cm aproximadamente.*
5. *Acomódela en el molde y deje reposar.*
6. *En un bowl al fuego coloque el chocolate, la mantequilla y el azúcar, ponga a baño María hasta que se derritan.*
7. *Retire del baño María y agregue los huevos, mezcle bien.*
8. *Hidrata la grenetina con la vainilla, incorpórela a la mezcla de chocolate y mueva hasta que se integre.*
9. *Acomode las nueces en la pasta y vierta la mezcla de chocolate.*
10. *Hornee a 180°c por 35 minutos.*
11. *Saque del horno y deje enfriar.*
12. *Decore con nueces, cerezas y hojas verdes.*